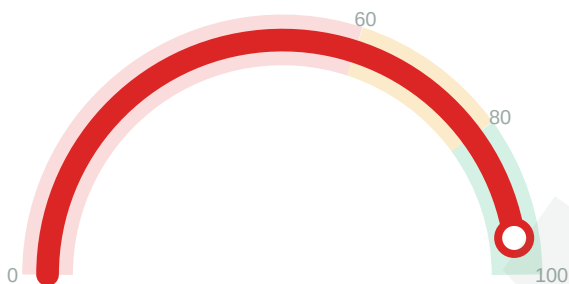


Le Bistrot Exemple (établissement fictif)

Rapport d'audit hygiène du 6 octobre 2026



95 sur 100

À corriger de manière urgente

 **Conforme**

108

points tenus le jour de la visite

 **Non conforme**

6

écarts à régulariser sous 30 jours

 **Critique**

2

peut conduire à une fermeture en contrôle

ÉTABLISSEMENT

12 rue Fictive
75000 Paris

TYPE

Restaurant

VISITE

06/10/2026

AUDITEUR

**Auditeur Audit
Hygiène**

POINTS

116
sur 118

RÉFÉRENCE

AH-EXEMPLE

Le résultat en un coup d'oeil

L'étoile donne la forme de l'établissement : plus la surface est large, plus la maîtrise est homogène.

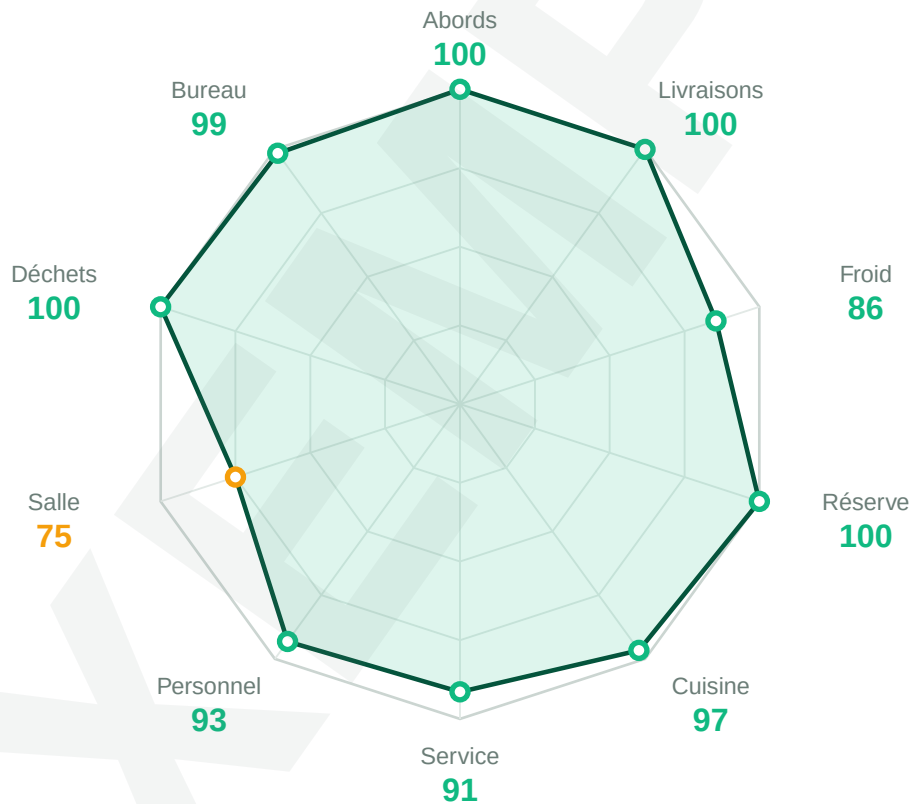
Un creux marque un thème à reprendre.

Comment lire la toile

- Un axe par thème noté. Plus le sommet est loin du centre, mieux le thème est tenu.
- Un anneau tous les 25 points. Le bord extérieur vaut 100, le centre vaut 0.
- La couleur du sommet donne le niveau : vert à partir de 80, ambre de 60 à 79, rouge en dessous.
- Un creux vers le centre est un thème à reprendre. Une surface large et régulière est une maison tenue.

Maîtrise par thème

un anneau tous les 25 points, le bord extérieur vaut 100



■ **80 et plus** · le thème est tenu
 ■ **60 à 79** · à consolider
 ■ **moins de 60** · à reprendre

La notation par thème

- **Conforme** : le point est en règle.
- **Non conforme** : écart sans danger immédiat, à régulariser.
- **Critique** : danger pour les denrées. Peut conduire à une fermeture en contrôle.

THÈME	POINTS VÉRIFIÉS	CONFORMES	NON CONFORMES	CRITIQUE	NOTE SUR 100
 Salle et vente à emporter	2	1	1	.	75
●  Chambres froides et frigos	18	15	2	1	86
●  Cuisine : en service	15	14	.	1	91
 Personnel au poste	9	8	1	.	93
 Cuisine : les locaux	18	17	1	.	97
 Bureau : documents	31	30	1	.	99
 Extérieur et abords	3	3	.	.	100
 Réception des livraisons	4	4	.	.	100
 Réserve et produits	8	8	.	.	100
 Plonge, déchets, vestiaires	8	8	.	.	100
Ensemble de l'audit	116	108	6	2	95

Plan de mise en conformité

Point par point : le constat de l'auditeur et la correction attendue.

Les non-conformités majeures d'abord.

01 CRITIQUE

C401L04-1

Le plus propre en haut, le plus sale en bas ; cru et cuit séparés

CONSTATÉ
Viande crue au-dessus du cuit.

CORRECTION
Descendre tout de suite la viande crue.

02 CRITIQUE

C403L09-1

Cellule de refroidissement ou méthode rapide

CONSTATÉ
Plat qui refroidit à l'air libre.

CORRECTION
Refroidir dès la fin de cuisson.

03 NON CONFORME

C401L03-2

Les températures sont relevées

CONSTATÉ
Relevés avec des trous.

CORRECTION
Désigner qui relève chaque jour.

04 NON CONFORME

C6L05-1

Préparations maison étiquetées : nom, date, date limite

CONSTATÉ
Préparation sans étiquette.

CORRECTION
Étiqueter chaque préparation dès qu'elle est faite : nom, date de fabrication, date limite.

05 NON CONFORME

F1L03-2

Savon, essuie-mains jetables, eau tiède (testez)

CONSTATÉ
Plus d'essuie-mains, torchon pour s'essuyer.

CORRECTION
Remplir le distributeur d'essuie-mains jetables.

06 NON CONFORME

B4L03-1

Rien de cassé ou rouillé : sols, joints, portes, frigos

CONSTATÉ
Joint de porte de frigo abîmé.

CORRECTION
Faire changer le joint.

07 NON CONFORME

C7L02-1

Information allergènes affichée ou donnée au client

CONSTATÉ
Liste des allergènes pas à jour.

CORRECTION
Mettre à jour la liste à chaque changement de carte, de recette ou de fournisseur.

08 NON CONFORME

B5L05

Fiches de nettoyage remplies

CONSTATÉ
Fiches vides ou abandonnées.

CORRECTION
Reprendre les fiches dès aujourd'hui.

Le plus propre en haut, le plus sale en bas ; cru et cuit séparés

🔍 CONSTATÉ LORS DE LA VISITE

Viande crue au-dessus du cuit. Remarque de l'auditeur : bac de volaille crue sans couvercle posé sur l'étagère au-dessus des desserts du jour, chambre froide positive.

LA CONSÉQUENCE DU MANQUEMENT

Le jus de la viande crue peut couler sur un plat qui ne sera pas recuit.

☰ LA CORRECTION À FAIRE

Objectif : cru et cuit sont bien séparés dans le frigo.

- 1 Descendre tout de suite la viande crue.
- 2 Jeter ce qui a pu recevoir du jus.

⚠️ LES SUITES POSSIBLES EN CAS DE CONTRÔLE

Correction exigée sous délai, retrait ou destruction des denrées en cause, et fermeture administrative, totale ou partielle, si le danger est jugé immédiat.

📄 LE TEXTE QUI S'APPLIQUE

« Les produits finis et les matières premières sont stockés dans des enceintes distinctes » (vade-mecum général, page 92). Point C401L04, « Conditions de stockage des produits » : vade-mecum général, pages 91-92, vade-mecum remise directe, pages 33-36. Situation de la grille officielle (vade-mecum général, page 89) : « Obligation de résultat non respectée, induisant un risque élevé de contamination du produit ».

Texte complet page 30, en annexe.

Fin de l'extrait

Réservez l'audit complet de votre établissement

Cet audit test montre 5 pages d'un rapport fictif. Le rapport de votre établissement reprend chaque point vérifié par nos auditeurs, pièce par pièce, avec les photos prises pendant la visite.

- Un auditeur se déplace chez vous, en Île-de-France, pendant que le service continue.
- Une note sur 100, le niveau de maîtrise et les résultats de chaque pièce.
- Une fiche par écart : constat, correction attendue, gestes à faire et texte qui s'applique.
- Un plan d'action classé par priorité, les points critiques en premier.

Avant ouverture

690 € HT

43 à 45 points, prêt ou non à ouvrir.

Prévention

890 € HT

71 à 80 points, l'audit complet.

Urgence

1 090 € HT

71 à 80 points, intervention sous 48 h.

Tarifs en vigueur depuis le 23/09/2026. TVA 20 % en sus. Déplacement en Île-de-France compris.

Réserver mon audit

ou sur audithygiene.fr, ou par e-mail : contact@audithygiene.fr